

Seminarort, Anmeldung und Informationen:

Bildungshaus Kloster St. Ulrich, Landvolkshochschule
St. Ulrich 10
79283 Bollschweil
Web: www.bksu.de

Kursgebühr:

€ 930 (DZ), € 980 (EZ)

Die Kursgebühr beinhaltet Unterkunft und Verpflegung,
Seminarkosten, Material und Kursliteratur für alle 4 Module

Termine:

7. – 8. April 2027

14. – 15. Juli 2027

6. – 7. Oktober 2027

8. – 9. Dezember 2027

Seminarbeginn jeweils am 1. Tag 9.30 Uhr

Seminarende jeweils am 2. Tag 17.00 Uhr

Kursabsage:

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir eine Ausfallgebühr in Höhe von 50 % des Teilnehmerbeitrages berechnen, falls Sie innerhalb sechs Wochen vor Seminarbeginn absagen. Wird eine Anmeldung am Tage des Seminarbeginns zurückgezogen oder erscheint die angemeldete Person nicht zum Seminar, wird die volle Gebühr erhoben.

Anreise:

Unser Haus befindet sich etwa 15 km südlich von Freiburg im Dreiländereck Deutschland – Frankreich – Schweiz.

Adresse für Navigationsgeräte:

79283 Bollschweil (Ort),

St. Ulrich 10 (Straße)

Informationen zur Anreise mit öffentlichen Verkehrsmitteln finden Sie im Internet unter www.deutsch-bahn.de oder unter www.vag-freiburg.de.

Naturaromen

Riechen – Schmecken – Genießen



Naturaromenkurs 2027

Riechen – Schmecken - Genießen

7. – 8. April 2027

14. – 15. Juli 2027

6. – 7. Oktober 2027

8. – 9. Dezember 2027



**Bildungshaus
Kloster St. Ulrich**
Landvolkshochschule

Bauerngarten- und
Wildkräuterland Baden e.V.



kraeuter-regio.de

Liebe Genießerinnen und Genießer,

wie schön, dass Sie sich für unseren Naturaromen-Kurs interessieren.
Über das Jahr verteilt lernen Sie typische Aromen der einzelnen Jahreszeiten in Theorie und Praxis kennen und tauchen so ein in eine Welt des Genusses und Geschmacks.

Der Kurs ist nur als Ganzes buchbar und begrenzt auf 16 Personen.

Sie lernen unterschiedliche Referentinnen kennen und werden durchgängig von einer erfahrenen Kräuterpädagogin begleitet.

Es laden Sie herzlich ein:

Bernhard Nägele, Bildungshaus Kloster St. Ulrich und das
Team der Kräuter-Regio:

Petra Rehm-Hug, Kräuterpädagogin, Elektronikerin (Kursbegleitung)

Marion Bödecker, Kräuter-, Aroma- und Räucherfachfrau, Volkskundlerin

Susanne Hill-Rivero, Kräuterpädagogin, Forstwirtin, Aromafachfrau

Margot Auer, Kräuterpädagogin

Almuth Baron-Weiß, Pilzberaterin, Kräuterpädagogin

und Hans-Peter Rombach, Bio-Sterne-Koch, Sonne, St. Peter

Naturaromen mit allen Sinnen – aus dem Programm:

Modul 1: Frühlingsaromen: Erstes Grün, Kräuter...

Mittwoch, 7. April 2027 – P. Rehm-Hug / S. Hill-Rivero

Vorstellungsrunde der TeilnehmerInnen und Referentinnen

Erste Riechübung

Frühlingskräuter und ihre wohlschmeckende Verwendung in der Küche

Donnerstag, 8. April 2027 – M. Bödecker / S. Hill-Rivero

Physiologie des Riechens und Schmeckens: Was passiert beim Riechen?

Zusammenhang von Riechen und Schmecken

Die Kraft des Frühlings – Aromatische Frühlingskur

Wirkung von Bitterstoffen und Schwefelverbindungen kennenlernen und nutzen.

Modul 2: Sommeraromen: Blüten, Heu, Kräutersenf ...

Mittwoch, 14. Juli 2027 – M. Bödecker / A. Baron-Weiß

Ätherische Öle: Gewinnung, Wirkweise, Anwendung

Duftende Pflanzenwässer - Praxis Wasserdampfdestillation

Hydrolate herstellen mit verschiedenen Destillen

Donnerstag, 15. Juli 2027 – A. Baron-Weiß / P. Rehm-Hug

Pflanzendüfte - die Sprache der Natur:

Ätherisch-Öl- und Cumarinpflanzen erleben

Senf: Geschichte(n), Herstellung und Rezepte

Modul 3: Herbstaromen: Pilze, Wurzeln, Beeren...

Mittwoch, 6. Oktober 2027 – A. Baron-Weiß

Pilze – Verborgene Riesen / Bäume – sichtbare Riesen

THEORIE PILZKUNDE: Bau – Bestimmung – Vermehrung; Wo und wie

Pilze leben – Bäume und Pilze; Giftpilze – Pilzvergiftungen

PRAXIS: Exkursion: Pilze (richtig) sammeln; Naturschutz; Zubereitung

ausgewählter Rezepte, Kurioses und Kulturhistorisches

THEORIE WALDKUNDE: Terpene und die Heilkraft des Waldes;

PRAXIS: Wald-Oxymel herstellen

Donnerstag, 7. Oktober 2027 – S. Hill-Rivero / M. Auer

Wurzeln: Inhaltstoffe, Rezepte mit Wein und Wurzeln

Sanddorn: Sonnenbeere mit Fruchtmus-Fruchtfleischöl-Kernöl

Praxis: Salbe herstellen und Muffins backen

Modul 4: Winteraromen: Nadeln, Harze, Räuchern...

Mittwoch, 8. Dezember 2027 - alle Referentinnen / H.-P. Rombach

Vorstellung: Projektarbeiten

Abschlussmenü: Kochen mit Sternekoch Hans-Peter Rombach

Donnerstag, 9. Dezember 2027 – M. Bödecker

Vorstellung: Projektarbeiten

Räucherkunde: Geschichte, Wirkung, Rituale, Räucherpflanzen

Abschluss-Feueritual